GIUBERTONI

SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY "GIUBE"

VITIGNO: Uve A Bacca Bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.

METODO DI RACCOLTA: Manuale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con dolci da forno, in particolare con la torta mantovana "La Sbrisolona". Per gli amanti dei vini aromatici si consiglia come aperitivo e come compagno di piatti dal gusto delicato.

ASPETTO: Spumoso e vivace.

COLORE: Giallo paglierino carico.

PROFUMO: Intensi sentori di fiori bianchi, pesca a polpa bianca e albicocca. Molto aromatico.

GUSTO: Effervescente, acidulo e piacevolmente fruttato.

VINE VARIETY: Uve A Bacca Bianca.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.

HARVESTING METHOD: By hand.

SERVING SUGGESTIONS: Excellent with baked deserts, in particular, "La Sbrisolona". For lovers of aromatic wines, we recommend it as an aperitif and as the companion of dishes with a delicate flavour.

APPEARANCE: Frothy and vibrant.

COLOUR: Bright straw-yellow.

BOUQUET: Intense scents of white flowers, white flesh peach and apricot. Very aromatic.

TASTE: Effervescent, tangy and pleasantly fruity.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL VALUE:

GIUBERTONI S.R.L
Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@cantinegiubertoni.it
www.cantinegiubertoni.it